

BOLACHINHAS DE MAIZENA COM RASPAS DE LIMÃO

INGREDIENTES

500 g de maisena

1 pote de 200 g de manteiga

1 pote (medida da manteiga) de açúcar

2 ovos

Raspas de 3 limões

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, coloque a maisena, ovos, manteiga, açúcar e raspas dos limões.

Com as pontas dos dedos vá misturando bem todos os ingredientes.

Após misturados os ingredientes, amasse bem até que desgrude das mãos. Faça bolinhas não muito pequenas, amasse-as nas mãos e com auxílio de um molde faça as bolachinhas.

Eu usei o fundo do copo plástico de requeijão cremoso para fazer as bolachinhas, entretanto, você pode usar qualquer outra forma geométrica ou até mesmo fazer bolinhas .

Coloque as bolachinhas em uma assadeira e leve ao forno médio por 50 a 60 minutos. Esse tempo pode variar dependendo do tipo de forno. Só retire-as da assadeira quando estiverem frias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/40196-bolachinhas-de-maizena-com-raspas-de-limao.html>